



# M

## enu maart 2024<sup>1</sup>

### UI | ZALM

*G. Bertrand Heritage Chardonnay 2020<sup>2</sup>*



### COQUILLES | INKTVIS

*La Mascota Chardonnay 2021*



### KNOLSELDERIJ

*Baudru Dutour Chinon Reserve 2019*



### KALFSOESTER | POFFERTJES | GROENTE

*Morgon Raousset 2021*



### STROOPWAFELS

*Moscatel de Setúbal*



---

<sup>1</sup> Menu samengesteld door Klarien Mooijaart, MdC

<sup>2</sup> Wijnen van Sligro



## INGREDIËNTEN

### ZALM

- 350 g zalm
- 50 g bruine basterdsuiker
- 55 g zeezout fijn
- 3 g peperkorrels (4 kleuren)

### UIEN

- 7 witte uien
- Sansa olijfolie
- 20 ml witte wijnazijn
- 50 g roomboter

### MOSTERDZAAD

- 8 g mosterdzaad
- 25 ml azijn
- 75 ml water
- 20 g suiker

### CROUTONS

- 4 sneetjes Casino wit brood
- Sansa olijfolie
- peper

### GARNITUUR

- 1 limoen
- 10 takjes selderij

## UI | ZALM

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### ZALM

1. Maak een pekel door de basterdsuiker, zout en peper te mengen.
2. Dep de zalm droog en snijd horizontaal in drie plakken en wentel deze plakken vervolgens door het pekelmengsel.
3. Vacumeer de zalm met wat aanhangend droge pekel en reserveer zo lang mogelijk (minimaal 1 uur).
4. Spoel vervolgens de zalm af en dep droog.
5. Laat even drogen en snijd vervolgens in mooie blokjes.

### UIEN

6. Verwarm de oven voor op 200°C.<sup>3</sup>
7. Halveer de uien van wortel tot kop, laat de schil zitten.
8. Bestrijk de snijvakken met wat olie met een kwastje.
9. Rooster de uien met de snijkant omlaag in een grillplan donkerbruin, bijna zwart.
10. Leg de uien in een ovenschaal met de snijvlakken omhoog.
11. Voeg de azijn en in stukjes gesneden boter toe.
12. Bak de uien gaar in de oven (ongeveer 30 minuten).

### MOSTERDZAAD

13. Breng azijn, water en suiker aan de kook.
14. Voeg mosterdzaad toe en reserveer in het vocht.

### CROUTONS

15. Snijdt de korsten van het brood en snijd het brood vervolgens in kleine blokjes.
16. Meng de blokjes met olijfolie en peper.
17. Bak de blokjes totdat ze knapperig zijn in een verder droge koekenpan. Er bij blijven en goed roeren.
18. Haal uit de pan en reserveer op keukenpapier.

### PRESENTEREN

19. Giet het mosterdzaad af. Je hebt de zaadjes nodig.
20. Was en rasp de limoen.

<sup>3</sup> Eventueel kun je de uien ook in een schaal doen en samen met de knolselderij van het 3e gerecht in de oven plaatsen.

Sansa olijfolie

*Evt. violen uit buitenbak*

21. Hak 8 blaadjes selderij zeer fijn en reserveer 10 kleine topjes.
22. Meng de zalmblokjes met de citroenrasp en de fijn gesneden selderij.
23. Druppel er wat citroensap door en werk af met zout en peper.
24. Van iedere halve ui neem je de binnenste schillen er af en neem ongeveer 3 - 5 mooie schillen uit het midden. Je hebt totaal 30 schillen nodig. Die fungeren als schuitje.
25. Plaats op grijs diep bord 3 schuitjes per bord.
26. Plaats blokjes zalm in de uien-schaaltjes.
27. Plaats in ieder schaalpje 2 croutons en een schepje mosterdzaad.
28. Garneer een schuitje met een blaadje selderij.
29. En evt. op een ander schuitje een viooltje.
30. Werk het bord af met wat druppels Sansa.



## INGREDIËNTEN

### VISBOUILLON

1000 ml visbouillon

### VIS VELOUTÉ

8 sjalotten

20 g roomboter

400 ml vermout

500 ml visbouillon

500 ml room

### INKTVIS

24 pijlinktvisjes

50 g gember

zonnebloemolie

limoensap

zout

peper

### COQUILLES

20 coquilles

limoensap

peper

zout

### GEMBER

20 g gember

zonnebloemolie

### SAUS

1 liter vis velouté

1 limoen

20 g gember

24 g inktvisinkt

zout

## COQUILLES | INKTVIS

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### VISBOUILLON

1. Maak 1 liter visbouillon volgens basisreceptuur.

### VIS VELOUTÉ

2. Snij de sjalotten klein.

3. Zet de sjalotten aan in de boter totdat deze glazig zijn.

4. Voeg de vermout toe en laat inkoken totdat deze stroperig is.

5. Voeg de visbouillon toe en laat inkoken tot de helft.

6. Kook de slagroom apart in en voeg naar smaak toe.

7. Voeg de room toe en breng aan de kook.

8. Laat 10 minuten trekken en zeef de vloeistof.

### INKTVIS

9. Maak de inktvisjes schoon (kopje en mond verwijderen en de ingewanden en baleinen).

10. Snij de gember in fijne julienne. De rest van de bereiding vindt plaats vlak voordat je uitgaat.

### COQUILLES

11. Dep de coquilles droog.

12. Snij de coquilles in twee schijven.

### GEMBER

13. Snij de gember in een fijne julienne.

14. Frituur de gember en reserveer.

### SAUS

15. Snij de gember in een fijne julienne.

16. Verwarm de velouté tot 80 °C en voeg de gember toe.

17. Voeg de inktvisinkt toe.

18. Breng op smaak met een weinig zout, peper en wat limoensap.

19. Houd saus warm (niet koken) en zeef voor serveren.

peper

## **GARNITUUR**

roomboter

## **PRESENTEREN**

20. Verhit de zonnebloemolie in een pan, voeg gember en inktvis toe en bak 1 minuut onder regelmatig roeren.
21. Breng op smaak met limoensap, zout en peper.
22. Verhit de boter in een koekenpan en verhit totdat deze heet is.
23. Bak de coquilles totdat ze mooi gekarameliseerd zijn.
24. Breng op smaak met een weinig zout, peper en limoensap.

### **Opmaak**

25. Centreer 2 inktvisjes op het bord.
26. Dresseer de coquilles eromheen.
27. Schenk de saus over het warme bord.
28. Snij de resterende inktvis in stukken en leg deze tussen de coquilles.
29. Plaats de gefrituurde gember op de inktvis.



## INGREDIËNTEN

### GROENTEBUILLON

1000 ml groentebouillon

### KNOLSELDERIJ

3 knolselderij

150 g boter

150 ml Sansa olijfolie

alufolie

peper

zout

### BAGNA CAUDA

3 tenen knoflook

250 g roomboter

60 ml zonnebloemolie

5 sjalotten

7 ansjovis filets

500 ml witte wijn

8 eidooiers

zout

3 ISI fles patronen

## KNOLSELDERIJ

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### GROENTEBUILLON

1. Maak 1 liter groentebouillon volgens basisrecept.

### KNOLSELDERIJ

2. Snij de knolselderij doormidden en leg met de snijkant naar beneden op aluminiumfolie.

3. Doe een scheut olijfolie, een flinke klont boter en zout en peper bij de knolselderij en vouw helemaal dicht.

4. Laat 60 minuten garen in een oven van 200°C.

5. Verwijder aluminiumfolie en plaats terug op een bakplaat, (op de snijkant) met de boter/olie.

6. Snij de knol in plakken van ongeveer 1 cm.

7. Steek met een steker mooie rondjes uit de plakken.

8. Bak de ronde schijven knolselderij in de koekenpan in de boter gaar.

### BAGNA CAUDA

9. Snij de knoflooktenen flinterdun en bak goudbruin in een laagje zonnebloemolie.

10. Laat uitlekken op keukenpapier.

11. Snipper sjalot en bak in boter en olijfolie tot glazig.

12. Voeg de uitgelekte en in stukjes gesneden ansjovis, krokante knoflook en wijn toe en roer tot de vis opgelost is.

13. Breng aan de kook en laat een paar minuten doorkoken.

14. Doe de dooiers in de blender en laat draaien.

15. Voeg geleidelijk het wijn-mengsel toe.

16. Zeef de mengsel en breng op smaak met zout.

17. Verwarm de saus tot 75°C.

18. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met drie patronen. Reserveer de ISI-fles in een bak warm water.

## UIENSAUS

500 g sjalotten  
750 ml groentebouillon  
aardappelzetmeel  
Sambai azijn

## KNOLSELDERIJ

1 knolselderij

## KAPPERTJES

60 g gezouten kappertjes  
150 ml zonnebloemolie

## GARNITUUR

Shiso Purper Cress

## UIENSAUS

19. Wikkel de sjalotten (met schil en al) in aluminiumfolie en doe ze 45 minuten bij de knolselderij in een oven van 200°C. (zie punt 4)
20. Haal de sjalotten uit de folie en doe ze in hun geheel (schil en al) in de Thermomix.
21. Voeg groentebouillon toe en draai glad.
22. Bind eventueel iets met aardappelzetmeel.
23. Zeef de saus en breng op smaak met zout en Sambai azijn.

## KROKANTE KNOLSELDERIJ

24. Schil de knolselderij.
25. Snij 2 plakken op de snijmachine stand 10.
26. Snijd van deze plakken dunne julienne (met de mandoline).
27. Neem een schijf knolselderij van ongeveer 1 cm dik. Halveer deze en snijd de lange kant van de halve maan op de snijmachine stand 2 om dunne krullen te verkrijgen.
28. Blancheer de julienne samen met de krullen, koel terug op ijswater en droog.
29. Frituur de julienne en de krullen in olie van 150°C krokant en goudbruin.
30. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

## KAPPERTJES

31. Was en droog de kappertjes.
32. Doe de zonnebloemolie in een kleine pan en verhit tot 180 °C.
33. Frituur de kappertjes totdat deze knapperig zijn.
34. Laat uitlekken op keukenpapier.

## PRESENTEREN

35. Verwarm de uiensaus en lepel wat op de borden.
36. Verdeel de uitgestoken rondjes bleekselderij over de borden.
37. Spuit Bagna Cauda bij de knolselderij.
38. Versier met krokante knolselderij, kappertjes en cress.



## KALFSOESTER | POFFERTJES | GROENTE

Receptuur voor 10 personen

### INGREDIËNTEN

#### KALFSFOND

1 l kalfsfond

#### AARDAPPELPOFFERTJES

300 g kruimige aardappels

50 g roomboter

2 st ei

3 filets ansjovis

150 ml water

80 g roomboter

70 g bloem

2 st ei

melk

peper

zout

#### CROÛTE VAN GROENE KRUIDEN

75 g roomboter

5 g kerrie

30 g dragon

75 g panko

peper

zout

#### AUBERGINEMOUSSELINE

2 st aubergine

2 tn knoflook

peper

zout

### BEREIDINGSWIJZE

#### KALFSFOND

1. Maak een 1liter kalfsfond (jus de veau) volgens basis receptuur.

#### AARDAPPELPOFFERTJES

2. Kook voor de poffertjes de aardappels gaar. Laat ze droogstomen.

3. Knijp de aardappels door een pureeknijper en meng er de roomboter en 1 voor een de eieren doorheen.

4. Snijd de ansjovisfilets ragfijn.

5. Maak een soezenbeslag en breng daarvoor het water met de roomboter aan de kook.

6. Voeg de bloem toe en gaar het mengsel.

7. Voeg een voor een de eieren toe en meng het soezenbeslag door de aardappelpuree.

8. Voeg de ansjovis toe en meng goed door. Breng verder op smaak met peper en zout.

9. Voeg, zo nodig, wat melk toe om het mengsel (licht) te verdunnen. Doe het mengsel in een spuitzak.

10. Neem de 2 blauwe siliconenmallen en spuit 24 rozetten met de gladde spuit. Bak af in de oven 200 °C 25 minuten.

11. Reserveer warm in de warmhoudkast tot uit.

#### CROÛTE VAN GROENE KRUIDEN

12. Meng de kerrie door de, op kamertemperatuur gebrachte, boter.

13. Doe dit mengsel, samen met de andere ingrediënten in een blender en maal dit tot een stevig mengsel.

14. Rol het mengsel tussen 2 stukken plasticfolie dun uit (ca 2 mm).

15. Leg het mengsel (tussen de folievellen) op een plaat in de vriezer.

16. Laat het een uur opstijven/bevriezen.

17. Steek 10 rondjes van 10 cm doorsnee.

18. Zet de boter terug in de vriezer.

#### AUBERGINEMOUSSELINE

19. Schil de aubergine en snijd ze in de lengte doormidden.

20. Snijd de helften daarna nogmaals in de lengten doormidden.

21. Snijd het vruchtvlies in kleine stukken.



20 ml Sansa olijfolie

### **KALFSJUS**

1000 ml kalfsfond  
150 ml Marsala  
bakvocht kalfsoester  
50 g roomboter  
peper  
zout

### **GEKONFIJTE TOMAATJES**

30 st honingtomaatjes  
50 ml Sansa olijfolie  
1 tn knoflook  
takje tijm  
blaadjes salie  
30 ml aceto balsamico  
peper  
zout

### **GEFRITUURDE SALIE**

250 ml zonnebloemolie  
30 salieblaadjes  
zeezout

### **KALFSLENDE**

1100 g kalfsbiefstuk  
roomboter

### **GROENE ASPERGES**

30 groene asperges

22. Doe de olijfolie in een smalle pan en stoof samen met de knoflook, met deksel er op, gaar.
23. Breng verder op smaak met peper en zout.
24. Maal het mengsel in een blender tot een gladde puree.
25. Doe het mengsel in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

### **KALFSJUS**

26. Snijd de roomboter in kleine stukjes en leg tenminste 1/2 uur voor serveren in de vriezer.
27. Kook de kalfsfond voor de helft in.
28. Kook de Marsala in tot licht stroperig.
29. Voeg bakvocht van de kalfsoesters toe.
30. Voeg samen met de ingekookte kalfsfond en breng op smaak met peper en zout.

### **GEKONFIJTE TOMAATJES**

31. Kruis de tomaatjes aan de onderkant in en zet ze in een kleine pan.
32. Voeg de olijfolie, de knoflook, de salie en de tijm toe en stoof, op laag vuur met deksel op de pan, de tomaatjes in een paar minuten gaar.
33. Blus af met de balsamico en breng op smaak met peper en zout.
34. Houd warm in de warmhoudkast.

### **GEFRITUURDE SALIE**

35. Breng olie in een kleine pan op 160°C.
36. Doe de blaadjes erin en blijf erbij.
37. Als er geen bellen meer van de blaadjes afkomen, deze uit de olie halen en uit laten lekken op keukenpapier.
38. Licht zouten.

### **KALFSLENDE**

39. Haal het vet van de kalfslede en portioneer in 5x2 lendestukken.
40. Bestrooi met zout en peper.
41. Verwarm wat boter in een koekenpan en bak de lendestukken ca 3 minuten aan beide kanten.
42. Haal ze uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.
43. Gebruik (een deel van) het bakvocht voor de saus.

### **GROENE ASPERGES**

44. Verhit een grillpan.
45. Snijd de houtige onderkant van de asperges af en snijd ze in de lengte doormidden.
46. Bestrijk de gehalveerde asperges dun met olijfolie en grill ze kort op de grillpan.

## GARNITUUR

25 g koude roomboter

## PRESENTEREN

47. Leg een stukje kruidenkorst op elke stuk kalfslende en gratineer enkele seconden onder de salamander.
48. Monteer de saus met de stukjes boter uit de vriezer.
49. Plaats de gegrilde asperges in het midden van het bord en leg daarop de kalfsbiefstuk met de kruidenkorst.
50. Schep er wat saus omheen.
51. Spuit op een poffertje een dotje auberginemousseline.
52. Leg er een ander poffertje op, alsof het een makaron is.
53. Voeg de gekonfijte tomaatjes en tenslotte de gefrituurde salieblaadjes toe.



## INGREDIËNTEN

### STROOPWAFELS

250 g bloem  
bakpoeder  
65 g bruine basterdsuiker  
15 g witte basterdsuiker  
15 g speculaaskruiden  
3 ei  
125 g roomboter  
30 ml melk

### ROZEMARIJN-STROOP

225 g room  
1 tak rozemarijn  
125 g suiker  
70 g glucose  
7 g zout  
125 g roomboter

### STROOPWAFEL-IJS

375 ml slagroom  
250 ml gecondenseerde melk  
15 g kaneel  
200 g rozemarijn-stroop  
wafel-kruimels

### CRÈME

110 g suiker  
90 g eiwit

## STROOPWAFELS

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### STROOPWAFELS

1. Meng de bloem met bakpoeder, basterdsuiker, zout en specerijen.
2. Voeg ei, boter en melk toe.
3. Meng tot een glad deeg en maak balletjes van ongeveer 25 g.
4. Bak de stroopwafels mooi bruin en reserveer.
5. Gebruik de afsnijfels als kruimels onder het ijs (punt 39).

### ROZEMARIJN-STROOP

6. Breng de room aan de kook en voeg de rozemarijn toe.
7. Haal van het vuur en laat 1 uur trekken.
8. Verhit langzaam een pan en voeg de suiker toe.
9. Laat de suiker langzaam karamelliseren.
10. Verwijder de rozemarijn uit de room.
11. Verwarm de glucose, room en het zout en voeg deze langzaam toe aan de suiker.
12. Voeg de boter toe en laat opstijven in de koelkast.
13. Reserveer 100 g voor het ijs.

### STROOPWAFEL-IJS

14. Klop de slagroom stijf en spatel de gecondenseerde melk en de kaneel door de slagroom tot je een gladde crème hebt.
15. Snij de stroopwafels in kleine stukjes.
16. Maak het ijs in de ijsmachine.
17. Voeg, als het ijs hard begint te worden de koud geworden stroop en de kruimels toe aan het slagroom mengsel.

### CRÈME

18. Klop in een schoon bekken het eiwit stijf.
19. Voeg langzaam de resterende suiker toe en blijf kloppen totdat de pieken overeind staan.
20. Reserveer in koelkast.

## **MASCARPONE VULLING**

100 ml espresso  
600 g mascarpone  
50 ml Tia Maria

## **STROOPWAFELS**

90 ml stroopwafellikeur

## **GARNITUUR**

45 ml espresso  
300 ml slagroom  
cacao poeder  
stroop

## **MASCARPONE VULLING**

21. Maak de espresso en laat afkoelen.
22. Spatel de mascarpone door de crème tot een mooie massa.
23. Voeg vervolgens het eiwit (in 3 keer) toe en roer goed (maar luchtig) door.
24. Meng de espresso en de Tia Maria door het mengsel en reserveer in een spuitzak.

## **STROOPWAFELS**

25. Maak de stroopwafels van de gekoelde stroop en gebakken wafels.
26. Breek een aantal wafels in stukjes en giet de stroopwafellikeur erover.
27. Reserveer.
28. Steek kleine rondjes uit de (overgebleven) wafels en reserveer.

## **PRESENTEREN**

29. Verdeel de stroopwafelstukjes over de glazen.
30. Spuit mascarpone mengsel erover.
31. Schenk een beetje espresso erover en reserveer in koelkast.
32. Klop slagroom stijf en maak quenelles.
33. Leg de quenelles op de mousse en strooi wat kruimels erover.
34. Maak verder af met cacao poeder.
35. Leg wat kruimels op het bord en doe het ijs hierop.
36. Leg de kleine wafel naast (in) het ijs en maak af met wat stroop.